

闲趣坊 06

王敦煌 著

# 吃主儿

王世襄题



生活·讀書·新知 三联书店

王敦煌  
著

# 吃主儿

王世襄题



生活·讀書·新知三聯書店

Simplified Chinese Copyright © 2012 by SDX Joint Publishing Company  
All Rights Reserved.

本作品著作权由生活·读书·新知三联书店所有。  
未经许可，不得翻印。

### 图书在版编目 (CIP) 数据

吃主儿 / 王敦煌著. — 北京: 生活·读书·新知  
三联书店, 2012. 11  
(闲趣坊)  
ISBN 978-7-108-04265-1

I. ①吃… II. ①王… III. ①饮食—文化—北京市  
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字 (2012) 第214789号

责任编辑 卫 纯 黄大刚  
封面设计 康 健  
责任印制 卢 岳  
出版发行 生活·读书·新知 三联书店  
(北京市东城区美术馆东街22号)  
邮 编 100010  
经 销 新华书店  
印 刷 北京市松源印刷有限公司  
版 次 2012年11月北京第1版  
2012年11月北京第1次印刷  
开 本 850毫米×1168毫米 1/32 印张 9.75  
字 数 186千字  
印 数 0,001—5,000册  
定 价 22.00元

## 引 子

我还纳了闷儿了，这家里做饭买菜的事还能写书，写完了谁瞧呀？这书可又怎么写呀？

那是春节长假中的一天，当年的老街坊大刚来访，给父亲送来点什么东西。我和他也多年没见了。送他走的时候，他让我写一本关于餐饮方面的书。他说得倒轻巧，什么你就写写你父亲怎么做饭，张奶奶、玉爷怎么做饭，你怎么做饭；你在饭馆吃过的什么饭……写成《老饕漫笔》那样儿的，可读性强，写出来准保有人爱看。

《老饕漫笔》是赵珩先生所著，作者和我算是同辈人。赵先生的大作，我确实认真拜读过。他在书中提及的那些铺子，我几乎都知道；那些吃过的东西，有很多我也吃过。他提及的那些人物，有相当部分我也都认识。可是我和赵珩先生不一样，我小时候没怎么上餐馆吃过饭。

我从小儿就不爱到馆子吃饭，倒不是没人带我去，刚上初中那会儿，有一段时间父母每个星期日都上外头馆子吃饭。我哪

儿去呀？临出门就找不着我了。什么“康乐”、“五芳斋”，这个楼那个馆的，有什么好哇，我就去过一回，不就是烹大虾、桃花泛吗？还有什么翡翠羹，有什么可吃的？还不如在家随便吃点什么，不比那几个菜好吃！去烤鸭店？我更不去了，那鸭子那么腻，还有甜面酱，我自小就不爱吃甜面酱，也不爱吃烤鸭。也许是十一二岁，青春期在我身上的反应吧，越让我上哪儿，我越不上哪儿。这些品尝的机会都让我一一错过了。

真正吃馆子，还是更小的时候祖父带我去的，但那印象就太浅了。我那时毕竟太小了。可祖父带我去公园赏花、去戏园子听戏、看杂耍、看马戏，怎么印象那样深刻？馆子有什么值得记忆的，做的也和家里差不多，有的还没家里做的好哪，也就是热闹热闹眼睛。

到了我能够自各儿上街的时候，不管上哪儿玩去，多晚，也必得回到家再吃饭。

引子.....	1
“吃主儿”.....	1
我们家.....	1
玉爷和张奶奶.....	2
什么人算“吃主儿”.....	5
有钱看不见烧饼大.....	7
给张奶奶“挑寿”.....	12
最容易学会的是你最喜欢吃的菜.....	13
芝麻酱面和芝麻酱拌菜.....	13
炸酱面.....	15
做什么样的东西用什么样的料.....	17
喂余儿用的羊肉.....	18
先“喂”.....	21

再“余儿” .....	21
羊肉喂余儿冬瓜 .....	22
羊肉喂余儿萝卜 .....	24
羊肉喂余儿酸菜面和羊肉喂余儿酸菜汤 .....	27
头一步得上菜市学去 .....	29
酱油焗花椒余儿和柿子椒余儿 .....	30
西红柿余儿 .....	33
茄子余儿 .....	34
卤面 .....	37
“打卤面” .....	38
拾掇口蘑 .....	39
煮汤用五花肉,也能用通脊 .....	40
肉清汤和白煮肉 .....	44
打卤 .....	46
现在想吃这口儿不大容易了 .....	49
<b>铁秆庄稼没了 .....</b>	<b>52</b>
玉爷是一个非常爱干净的人 .....	53
张奶奶澡堂子去得勤,脸却不是每天都洗 .....	54
<b>美食博览会 .....</b>	<b>57</b>
张奶奶买菜:看着买 .....	57
炭壅子红烧肉 .....	59

清蒸白鳝	61
北京清蒸甲鱼和淮扬清蒸甲鱼	63
“吃主儿”治馐,就是好琢磨	66
红糟煮黄鳝	67
芙蓉鸡片儿	68
山鸡丁炒酱瓜丁	71
山鸡片儿炒芥菜	72
清蒸鲥鱼	73
赛螃蟹	75
<b>应接不暇的早点</b>	<b>77</b>
祖父的早餐	77
烤面包片儿和煎鸡蛋	77
兵蛋	78
张奶奶做什么,什么好吃	79
烤馒头	79
炒馒头	80
炸馒头	81
肉丁馒头	82
三丁包子	83
<b>做什么有什么讲究</b>	<b>83</b>
糖三角	84
澄沙包	84



藤萝饼 .....	85
油炒面 .....	87
腊八儿粥 .....	90
<b>玉爷的“洋行头” .....</b>	<b>93</b>
玉爷和他那几身衣裳 .....	93
“吃主儿”不甘心于人云亦云 .....	96
<b>三明治讲究夹酱 .....</b>	<b>100</b>
猪肝三明治 .....	100
玉米三明治 .....	102
鸡肉生菜三明治 .....	103
<b>我家制作的奶汁菜 .....</b>	<b>104</b>
调制奶汁 .....	105
奶汁烤菜花 .....	106
奶汁烤鱼 .....	107
奶汁烤芦笋 .....	108
奶汁烤杂拌和奶汁烤蘑菇 .....	110
<b>做西餐没什么新鲜的 .....</b>	<b>111</b>
拌生菜 .....	111
土豆沙拉 .....	112
调沙拉酱 .....	114
西法大虾 .....	114
盐水大虾和土豆泥 .....	116

炸猪排和炸牛排 .....	118
咖喱鸡 .....	119
咖喱牛肉 .....	122
一席之中,汤只能用一个 .....	123
牛尾汤 .....	124
罗宋汤 .....	126
红菜汤 .....	127
“改良”罗宋汤 .....	128
奶油鸡茸汤 .....	129
烤野味可是高档菜 .....	130
烤野兔 .....	131
烤野禽 .....	134
当“吃主儿”容易吗 .....	135
糖市 .....	138
我最喜欢让玉爷带我去糖市 .....	138
不用电的冰箱 .....	140
玉爷会做的东西多了去了 .....	141
果子干 .....	141
玻璃粉 .....	142
做汽水 .....	143
糊子糕 .....	144
糖葫芦和拔丝山药 .....	145

江米藕 .....	147
糖水海棠 .....	148
糖水杨梅和奶油洋莓 .....	149
糖水菠萝 .....	151
糖水煮水蜜桃 .....	152
杏露 .....	153
酸梅汤 .....	155
番茄汁 .....	155
<b>过年啦 .....</b>	<b>158</b>
<b>还要买果子 .....</b>	<b>158</b>
闻果 .....	159
食果 .....	161
干果 .....	163
茶果 .....	165
榲桲拌黄芽白 .....	169
<b>“吃主儿”讲究不糟践东西 .....</b>	<b>171</b>
海米烧大葱 .....	171
肉皮冻和豆酱 .....	172
炸茨菰片儿 .....	174
炒素菜丝 .....	177
煮芋头 .....	179
辣菜 .....	180

麻豆腐 .....	181
什么馆子也没这么做的 .....	184
选羊肚儿 .....	184
洗羊肚儿 .....	185
羊肚儿汤 .....	189
我没学会做的菜肴 .....	191
卤肉和酱肉 .....	192
北京清蒸狮子头 .....	193
干菠菜馅儿饺子(烩酸菠菜、炒菠菜梗) .....	194
盒子里有葡萄架 .....	198
不冤不乐 .....	202
玉爷带我采野菜 .....	202
枸杞 .....	202
二月兰 .....	206
荠菜 .....	208
西洋菜 .....	210
我跟父亲采蘑菇 .....	213
市场上的野蘑菇 .....	214
拜师学采蘑菇 .....	215
什么地方长蘑菇 .....	217
后来再也没吃过野生蘑菇 .....	221

从陪伴到家厨 .....	223
不能这么干坐着 .....	223
这个院子“不格局”有点出了圈 .....	225
<b>拜三会 .....</b>	<b>231</b>
张奶奶看在眼里,记在心里 .....	232
父亲为主厨 .....	234
张奶奶打下手 .....	237
高汤真得高 .....	237
清炖鸭子 .....	241
酥鲫鱼 .....	241
海米拌芹菜 .....	242
香糟酒 .....	244
白煮鸭肝和糟煮鸭肝 .....	244
玉爷还得帮忙 .....	245
玉爷紧忙活 .....	246
主厨出马 .....	249
走菜的学问大了 .....	253
虾仁儿吐司 .....	254
芥蓝炒牛里脊 .....	254
辣子鸡丁 .....	255
芫爆里脊 .....	256
干烧鱼 .....	257

糟煨茭白和青蛤汤 .....	259
蟹粉溜黄菜和丝瓜炒鲜核桃仁儿 .....	262
忆吃蟹 .....	264
蟹粉可比蟹粉菜好吃 .....	264
“高粱红”不如“胜芳” .....	267
吃蟹去什么馆子 .....	270
在家吃蟹才是最高享受 .....	271
挑蟹:掂分量、掐大腿 .....	272
洗捆蒸,备作料 .....	275
乐趣莫过于自剥自吃 .....	277
跟着“吃主儿”学剥蟹 .....	278
吃蟹的禁忌 .....	288
家里做的蟹粉菜 .....	289
剥蟹粉 .....	289
制蟹油 .....	290
蟹粉烧白菜和栗子烧白菜 .....	292
蛋炒蟹肉 .....	293
清炒蟹粉 .....	293
酿蟹斗 .....	294
清炖蟹粉狮子头 .....	295
北京土话会不会无关紧要了 .....	297
后记 .....	299

## “吃主儿”

虽然我的祖籍是福建,可是我出生在北京。这辈子除了上山下乡那几年不在北京之外,几乎没有离开过北京,是一个只有祖籍是福建的北京人。

祖籍对我来讲既遥远又陌生,因为我既没有去过福建,又不会讲福建话。

### 我们家

在我的家庭里又岂止我是这种情况,我的父亲王世襄也是出生在北京的,他也是一个只有祖籍是福建的北京人。父亲只有一点和我不同,那就是他于一九八四年冬季去过福建。但是,他去的目的一不是去寻亲,二不是去拜祖,而是参加全国政协组织的政协委员参观考察活动。

这个家庭举家迁往北京是几辈儿前的事了。我的曾祖父系清朝翰林,曾任陕西、山西巡抚,四川、两广总督,工部尚书等职。

到了我祖父这一辈,他在宦海漩涡中沉浮,对官场的险恶体会人深。这位早年毕业于南洋公学、跻身于洋务圈的外交官,在派驻国外使节任满回国之后不久,就脱离了官场,应朋友之邀,在一家外国驻华公司供职,从此再未涉足过官场。祖母早年留学英国,进修西洋美术,为民国期间著名的女画家。

我出生时,祖父已经退休,祖母已去世七年,家里的佣工也只剩下玉爷、张奶奶两人。玉爷服侍祖父和照应家中一切杂事;张奶奶则负责买菜做饭,为家中的厨工。我出生不久母亲患有肺病,需要隔离休养。在这之后不久,父亲又被当时他所供职的机构派往国外。经家里商量,决定由玉爷在服侍祖父的同时也带着我。从我记事起就和玉爷住在祖父寝室相邻的一间屋子里。

我是在与玉爷、张奶奶两位老人家的接触中步入人生的。在和他们朝夕与共之中了解了这个家庭,了解了北京。我家的往事,老北京的轶闻掌故、文化历史、饮食习俗,以至我那一口纯正的老北京话,无不是来自他们的口中。

## 玉爷和张奶奶

玉爷和张奶奶不是我的亲爷爷、亲奶奶,但是他们却是我们家庭中不可分割的一员,是我最可依赖的老人,是我最亲近的长辈。

玉爷的名字叫赵玉麟。玉爷这个称呼是除祖父之外,家里



所有的人对他的称呼，而祖父叫他玉子。

玉爷是祖居北京的旗人，他的旗籍是正蓝旗。我之所以知道他的旗籍，完全是在不经意中。在我到了能跑会跳的年龄，整天就知道前院儿、里院儿地疯跑。玉爷想让我在屋子里踏实一会儿，办法只有一个，就是和我下棋。我最喜欢下的是军棋，因为我可以随意改变下棋的规则，可以每盘都不伤一兵一卒，大获全胜。下棋的时候我一定要红的，那是因为玉爷当初教我下象棋时说的一句名言：“红先蓝后，输了不臭。”张奶奶看见我们下棋也帮着我说话，说玉爷用蓝的正合适，他就是正蓝旗的。我就这么知道了玉爷的旗籍。

玉爷的老辈儿是干什么的我不知道，因为玉爷这个人别扭，别瞧他平常说什么都成，可就是对自己的家世避口不谈，只知道在他出生时，家道已经败落，生活窘迫，人不敷出。清朝灭亡之后，那赖以生活的铁杆庄稼（俸禄）没有了，生活更加拮据。迫于无奈，十六七岁就以拉洋车为生，后经人介绍来到我家。刚来时就是一名听差，偶尔也替家里的车夫出几趟车。因为他任劳任怨，办事得力，深受祖父信任，几年后便成为祖父的近随，负责诸多事宜。

张奶奶年长玉爷七岁，也是祖居北京的旗人。

我小时候，老人家不止一次地对我说过，她家的家族属于哪一个分支，老姓儿姓什么，祖上哪一辈儿哪个人是铁帽子王，哪个人做过中堂，那个人叫什么名字，这是什么年间的事，和谁同任等等。又说起她家是随龙入关的上三旗（正黄旗、镶黄旗、正